

Rümke
Spezialitäten

„Oma's Eisbeinsülze“ frisch aus der Bedienungstheke

Eine typisch westfälische Spezialität!
Immer herzhaft und lecker!



Rümke „Oma's Eisbeinsülze“

Schon in den 30iger Jahren war die Eisbeinsülze ein beliebtes Produkt auf den Wochenmärkten in Westfalen. Die alte, unveränderte Rezeptur der Großmutter Emma Klaus und die handgerührte Herstellung sind bis heute für dieses traditionelle Spitzenprodukt erhalten geblieben!



Auch heute noch wird für die handwerkliche Herstellung das ganze Hinterbein von Hand gesalzen, gepökelt, schonend mit Lorbeerblättern im eigenen Sud gegart. Anschließend erfolgt die manuelle Lösung vom Knochen. Bei kühlere Lagerung erfolgt dann die besonders wichtige Behandlung, indem jede einzelne Form per Hand gerührt wird.

Die traditionelle, handwerkliche Familienrezeptur gibt diesem Spitzenprodukt seinen unvergleichlich einmaligen Geschmack!

Frisch aufgeschnitten und zuhause frisch serviert, das ist Genuss nach westfälischer Art mit Oma's Eisbeinsülze!

Sie schmeckt ideal zu Bratkartoffel... aber auch auf frischem Bauernbrot oder auf westfälischem Vollkornbrot.